





À LA CARTE

PROPOSITIONS DU JOUR

LES PLATS DE L'HIVER

- Rauchlachs mit Dillsenf und Toast**  28
Saumon fumé avec moutarde à l'aneth et toast
 Smoked salmon with dill mustard and toast
- Randen-Serviettenknödel | Parmesansauce**  22
Quenelles de betterave | Sauce de parmesan
 Beetroot dumplings | Parmesan sauce
- Lachsforellenwürfel süss-scharf | Wirsingrahm**  24
Dés de truite saumonée doux-épicé | Crème de Savoie
 Sweet-spicy trout salmon cubes | Savoy cream
- Nüsslisalat | Balsamicopilze | Fritierter Gruyère**  18
Salade Doucette | Champignons balsamiques | Gruyère trit
 Lamb's lettuce | Balsamic mushrooms | Fried Gruyère
- Osso Buco "Cremolata" | Pistorisotto | Marktgemüse** 42
Osso Buco "Cremolata" | Risotto au pesto | Légumes du marché
 Osso Buco "Cremolata" | Pesto risotto | Market vegetables
- Coq au Vin 2.0 façon Martin Portmann | Marktgemüse | Bratkartoffeln** 42
Coq au Vin 2.0 à la façon de Martin Portmann | Légumes du marché | Pommes de terre rôties
 Coq au Vin 2.0 Martin Portmann style | Market vegetables | Roast potatoes

LES CLASSIQUES JOSEPHINE

- Rindstatar „La Tradition“ | Toast** (80 | 150g) 29 | 39
Tartare de bœuf „La Tradition“ | Pain de mie grillé
 Beef tartare „La Tradition“ | Toast
- Kalbsleber geschnetzelt | Hausgemachte Rösti | Marktgemüse** (100 | 140g) 39 | 44
Émincé foie de veau | „Rösti“ fait maison | Légumes du marché
 Sliced calf's liver | Homemade "Rösti" | Fresh market vegetables
- Kalbsgeschnetztes | Champignons-Rahmsauce | Rösti** 41 | 46
Émincé de veau | Champignons | Sauce à la crème | „Rösti“ fait maison
 „Geschnetztes“ veal dish | Mushrooms | Cream sauce | Homemade „Rösti“
- Pochiertes Rindfilet im Madeirasud** (130 | 180g) 51 | 58
Madeirajus | Bratkartoffeln | Blattspinat
Filet de bœuf poché | jus de Madeira | Pommes de terre rôties | Épinards
 Poached beef tenderloin | Madeira sauce | Roasted potatoes | Spinach
- Lammentrecôte mit Kräuter-Nusskruste | Pistorisotto | Marktgemüse** 46 | 52
Entrecôte d'agneau en croûte d'herbes et de noix
Risotto au pesto | Légumes du marché
 Lamb entrecôte with herb-nut crust | Pesto risotto | Market vegetables
- Josephine's Mini Cheeseburger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat** 29
Josephine's mini cheeseburger | Coleslaw | Frites de patates douces | Salade
 Josephine mini cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad

Für Informationen über Allergien in unseren Gerichten und Deklaration über unsere Lebensmittel, fragen Sie bitte unser Personal.
Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats et la déclaration d'origine de nos aliments, demandez s'il vous plaît notre personnel.
 For information about allergies in our dishes and the declaration of origin of our food, please ask our staff.

LES ENTRÉES

- Grüner Blattsalat | Hausdressing**    13
Salade de feuilles vertes | Sauce maison
 Green leaf salad | House dressing
- Bärner Märtsalat | Hausdressing | Speck | Ei**   18
Salade du marché bernois | Sauce maison | Lard | Oeuf
 Bernese market salad | House dressing | Bacon | Egg
- Fruchtige Currysuppe | Bananenchips | Kroepoek**  15
Soupe au curry fruitée | Chips de banane | Craquelins aux crevettes
 Fruity curry soup | Banana chips | Prawn crackers
- Klare Karotten-Orangenessenz**    16
Consommé clair de carotte et d'orange
 Clear carrot-orange soup

LES PLATS DE POISSONS

- Eglifilet im Hausgemachten Bierteig | „La Capite“ Sauce Salzkartoffeln | Gemüsebouquet** 36 | 42
Filets de perche en pâte à la bière fait maison | Sauce „La Capite“
Pommes de terre | Bouquet de légumes
 Perch filets in a home made beer batter | Sauce „La Capite“
 Boiled potatoes | Vegetables
- Rubiger Lachsforelle gefüllt | Ketarogen-Dillsauce**  46
Schneekartoffel | Marktgemüse
Truite saumonée de Rubigen farcie | Sauce à l'aneth et caviar rouge
Pommes de terre "neige" | Légumes du marché
 Stuffed trout salmon from Rubigen | Red caviar dill sauce |
 Snowy mashed potatoes | Market vegetables

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Vegi Cheeseburger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat**  29
Vegi cheeseburger | Coleslaw | Frites de patates douces | Salade
 Vegi cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad
- Äpler Magronen | Röstzwiebeln | Hausgemachtes Apfelmus**  32
Macaroni à la montagnarde | Oignons frits | Purée de pommes fait maison
 Alpine macaroni | Fried onions | Home made apple puree
- Gebackener Kurkuma Blumenkohl**    38
Basilikum und getrockneten Tomaten | Schneekartoffel
Chou-fleur au curcuma rôti | Basilic et tomates séchées | pommes de terre "neige"
 Baked turmeric cauliflower | Basil and sun-dried tomatoes | Snowy mashed potatoes

MITTAGSMENÜ

Salat oder Suppe
Salad or soup

Hauptgang mit Fleisch oder vegetarisch
Main course or main course vegetarian

CHF 28

Dessert

CHF 8



Preise inklusive gesetzl. MwSt.